



# PINNEKJØTT

## den gode fjellsmaken



### PINNEKJØTT

**Pinnekjøttet frå Bjorli er salta, spesialmodna og fjelltørka etter gamal tradisjon.**

Bjorli Fjellmat brukar lengre tid til modning og tørking enn det som er vanleg marknaden i dag. Dette får fram den gode smaken og gjer pinnekjøttet ekstra mørt, slik vi kjenner det frå gammalt av.

Det er ikkje nytta nitritt i pinnekjøttet frå Bjorli Fjellmat.

Pinnekjøttet frå Bjorli Fjellmat blir levert i pakker på ca 1,5 kg.

### Slik tilbereder du pinnekjøtt:

Legg pinnekjøttet i vatn i 18 – 20 timar. Slå av vatnet og dampkok pinnekjøttet i 2 – 3 timer - gjerne på rist av bjørkepinningar.

Server saman med Grov Kokt Bjorlimorr, kålrotstappe og poteter og vi garanterar ein juletallerken utanom det vanlege.

Komplett oppskrift på [www.bjorlifjellmat.no](http://www.bjorlifjellmat.no).

### TRADISJONELL BRUK I GUDBRANDSDALEN

Bruken av pinnekjøtt har vore mest vanleg på Vestlandet, men brer stadig om seg i popularitet.

Vi ser at pinnekjøtt vert meir og meir populært som julemiddag i vårt distrikt og.



[www.gudbrandsdalsmat.no](http://www.gudbrandsdalsmat.no)



Bjorli Fjellmat AS ligg 600 meter over havet på Bjorli, nord i Gudbrandsdalen.

Bjorli Fjellmat lagar kvalitetsprodukt av kjøtt.

Vår forretningside er tufta på bruk av norske råvarer og tradisjonar, der mindre salt og lengre modningstid er viktige element for å få fram dei gode smakane.

Dyra beiter i eit unikt fjellbeite med saftig gras, vier, lyngplanter og urter.

Dette saman med god kjøffylde gjev ei unik smaksoppleving - den gode fjellsmaken.

[www.bjorlifjellmat.no](http://www.bjorlifjellmat.no)

Følg oss på Facebook!

For meir informasjon:

Gudbrandsdalsmat

Selsvegen 133, 2670 Otta

[www.gudbrandsdalsmat.no](http://www.gudbrandsdalsmat.no)

[post@gudbrandsdalsmat.no](mailto:post@gudbrandsdalsmat.no)

tlf 97 56 88 05/ 41 61 31 59

